



**PREFERENSI KONSUMSI BERAS MERAH SEBAGAI ALTERNATIF
SUMBER KALORI MASYARAKAT DI KOTA MALANG**

SKRIPSI

Oleh:

IMALATUL ROYHANA

220.010.32.097



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM MALANG
MALANG
2024**



**PREFERENSI KONSUMSI BERAS MERAH SEBAGAI ALTERNATIF
SUMBER KALORI MASYARAKAT DI KOTA MALANG**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Pertanian Strata Saru (S-1)

Oleh:

IMALATUL ROYHANA

220.010.32.097



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS ISLAM MALANG
MALANG
2024**

RINGKASAN

Imalatul Royhana (220.010.32.097) Preferensi Konsumsi Beras Merah Sebagai Alternatif Sumber Kalori Masyarakat di Kota Malang. Dosen Pembimbing: 1) Titis Surya Maha Rianti, SP., MP. 2) Arief Joko Saputro, SP., MP.

Beras merah (*Oryza nivara*) adalah jenis beras dengan warna kulit berwarna merah, memiliki pigmen fitokimia, pigmen antosianin, protein dan vitamin (Pengkumsri, 2015). Beras merah dikenal sebagai beras yang cocok dijadikan sebagai pangan sumber kalori lebih baik dari beras putih karena kandungan kalori beras merah yang hanya sekitar 110 kalori, lebih sedikit dibandingkan dengan beras putih sekitar 204 kalori, namun kandungan kalori beras merah dapat memenuhi asupan serat. Meskipun demikian, kebiasaan penduduk Indonesia dalam mengonsumsi beras putih mengakibatkan beralih dari beras putih ke beras merah tidak terjadi begitu saja. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah 1) untuk mengetahui preferensi masyarakat terhadap beras merah sebagai sumber kalori utama, 2) untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi masyarakat terhadap beras merah sebagai sumber kalori utama, dan 3) untuk mengetahui seberapa besar kesediaan membayar (*Willingness to Pay*) masyarakat terhadap pembelian beras merah.

Penelitian ini dilaksanakan di Kota Malang dengan metode pengambilan sampel *Accidental Sampling*, yaitu metode pengambilan sampel berdasarkan siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dan dirasa cocok sebagai sumber data serta menyetujui untuk dijadikan sampel. Pengambilan jumlah sampel pada penelitian ini merujuk pada pendapat (Sugiyono, 2019) yang menyatakan bahwa apabila penelitian yang akan dilakukan menggunakan analisis dengan multivariate, maka jumlah anggota sampel minimal 10 kali dari jumlah variabel yang diteliti dan didapatkan sebanyak 80 responden. Pendekatan penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, dimana untuk menganalisis tujuan pertama digunakan metode analisis konjoin, yaitu analisis yang umum digunakan untuk mengetahui preferensi masyarakat. Untuk menganalisis tujuan kedua, yaitu mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi masyarakat terhadap beras merah sebagai sumber kalori utama, dianalisis menggunakan metode analisis regresi logistik. Kemudian untuk menganalisis tujuan ketiga mengenai kesediaan membayar (*Willingness to Pay*) masyarakat untuk membeli beras merah, dianalisis menggunakan metode analisis *Contingent Valuation Method* (CVM) guna mendapatkan informasi terkait kesediaan masyarakat untuk membayar sejumlah uang jika terjadi kenaikan harga dari titik harga awal. Metode ini dilakukan dengan menanyakan kepada responden apakah dia mau membayar sejumlah uang tertentu untuk membeli beras merah yang diajukan sebagai titik awal.

Berdasarkan data yang didapatkan diketahui bahwa mayoritas responden pada penelitian ini berusia antara 17-25 tahun yaitu 80% dari total 80 responden, memiliki berat badan berkisar antara 40-55 kg sebanyak 40 responden atau 50%, berlatar belakang pendidikan sarjana sebanyak 48,75%, berstatus sebagai wiraswasta sebanyak 26 responden atau 32,5%, memiliki anggota keluarga berjumlah 3 orang sebanyak 35 %, dan berpendapatan berkisar antara Rp1.100.000-Rp3.000.000 per bulan yaitu sebanyak 45 responden atau 56,25%

dengan mayoritas responden memiliki intensitas konsumsi beras merah kurang dari sebulan sekali.

Hasil analisis konjoin menunjukkan bahwa atribut beras merah yang lebih dicenderung atau lebih disukai oleh masyarakat adalah beras merah yang memiliki tekstur yang sedang, keutuhan beras yang utuh, dan memiliki daya tahan lembab pada masa simpan 6 jam. Atribut yang memiliki nilai kepentingan paling tinggi adalah atribut tekstur dengan nilai 40,480, sedangkan atribut keutuhan dan atribut daya tahan masing-masing memiliki nilai kepentingan 19,685 dan 39,835.

Berdasarkan hasil analisis regresi logistik secara simultan variabel berpengaruh secara bersama-sama terhadap variabel bebas dan dari hasil uji *Wald* diketahui bahwa secara parsial variabel gaya hidup (X_1), persepsi (X_2), manfaat (X_4), dan berat badan (X_6) berpengaruh signifikan terhadap preferensi masyarakat untuk menjadikan beras merah sebagai sumber kalori utama (Y). Sedangkan pendapatan (X_3), persepsi harga (X_5), dan pendidikan (X_7) tidak berpengaruh secara signifikan.

Pada hasil perhitungan nilai WTP (*Willingness to Pay*) mayoritas responden yang bersedia untuk membayar kenaikan harga dari beras merah bersedia membayar pada kenaikan Rp1.000 yaitu Rp19.500 dan rata-rata Nilai WTP (EWTP) yang didapatkan dari perhitungan hasil penelitian adalah sebesar Rp19.950 yang berarti harga maksimal yang bersedia dibayarkan oleh konsumen naik sebesar 7,84% dari harga awal, Rp18.500.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka disarankan kepada pemerintah dan para produsen beras merah untuk mempertimbangkan preferensi masyarakat terhadap atribut beras merah sehingga beras merah akan lebih diminati. Selain itu, untuk penelitian selanjutnya disarankan menambah variabel yang tidak terdapat pada penelitian ini seperti variabel sikap, budaya, usia, jumlah anggota keluarga, rasa, dan tekstur. Kemudian dilihat dari manfaat beras merah yang sangat berpotensi sebagai pangan sumber kalori, peneliti merekomendasikan harga maksimal beras merah adalah sebesar Rp20.000, berdasarkan juga pada nilai rata-rata WTP yang didapatkan sebesar Rp19.950.

SUMMARY

Imalatul Royhana (220.010.32.097) Brown Rice Consumption Preferences as an Alternative Source of Calories for People in Malang City. Supervisors : 1) Titis Surya Maha Rianti, SP., MP. 2) Arief Joko Saputro, SP., MP.

Brown rice (*Oryza nivara*) is a type of rice with red skin, has phytochemical pigments, anthocyanin pigments, proteins and vitamins (Pengkumsri, 2015). Brown rice is known as rice that is suitable as a food source of calories, better than white rice because the calorie content of brown rice is only around 110 calories, less than white rice, which is around 204 calories, but the calorie content of brown rice can meet fiber intake. However, the Indonesian population's habit of consuming white rice means that the switch from white rice to brown rice did not just happen. The objectives of this research are 1) to determine people's preferences for brown rice as the main source of calories, 2) to find out the factors that influence people's preferences for brown rice as the main source of calories, and 3) to find out how much their willingness to pay (Willingness) to Pay the public towards purchasing brown rice.

This research was carried out in Malang City using the *Accidental Sampling* sampling method, namely a sampling method based on anyone who happened to meet the researcher and was deemed suitable as a data source and agreed to be used as a sample. The sample size taken in this research refers to the opinion of (Sugiyono, 2019) which states that if the research is to be carried out using multivariate analysis, then the number of sample members will be at least 10 times the number of variables studied and 80 respondents will be obtained. The research approach uses a quantitative descriptive approach, where to analyze the first objective the conjoint analysis method is used, which is an analysis commonly used to determine people's preferences. To analyze the second objective, namely the factors that influence people's preference for brown rice as the main source of calories, it was analyzed using the logistic regression analysis method. Then, to analyze the third objective regarding people's willingness to pay to buy brown rice, it was analyzed using the Contingent Valuation Method (CVM) analysis method to obtain information regarding people's willingness to pay a certain amount of money if there was an increase in the price from the initial price point. This method is carried out by asking the respondent whether he is willing to pay a certain amount of money to buy the brown rice proposed as a starting point.

Based on the data obtained, it is known that the majority of respondents in this study were aged between 17-25 years, namely 80% of the total 80 respondents, had a body weight ranging between 40-55 kg, 40 respondents or 50%, had a bachelor's educational background, 48.75%. , 26 respondents or 32.5% have self-employed status, 35% have family members of 3 people, and income ranges between IDR 1,100,000-IDR 3,000,000 per month, namely 45 respondents or 56.25% with the majority of respondents having an intensive consume brown rice less than once a month.

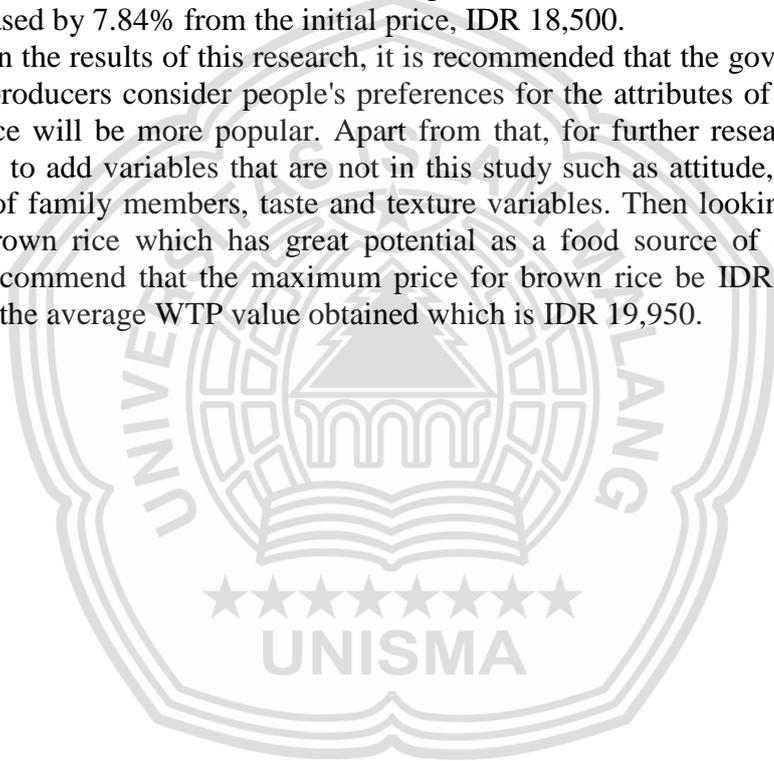
The results of the conjoint analysis show that the attributes of red rice that are more preferred or preferred by the public are red rice which has a medium texture, complete rice integrity, and has moisture resistance with a shelf life of 6 hours. The attribute that has the highest importance value is the texture attribute

with a value of 40.480, while the integrity attribute and durability attribute respectively have an importance value of 19.685 and 39.835.

Based on the results of simultaneous logistic regression analysis, the variables have a joint influence on the independent variables and from the Wald test results it is known that partially the variables lifestyle (X1), perception (X2), benefits (X4), and body weight (X6) have a significant effect. towards people's preferences for making brown rice the main source of calories (Y). Meanwhile, income (X3), price perception (X5), and education (X7) do not have a significant effect.

In the results of calculating the WTP (Willingness to Pay) value, the majority of respondents who were willing to pay an increase in the price of brown rice were willing to pay an increase of IDR 1,000, namely IDR 19,500 and the average WTP (EWTP) value obtained from the calculation of the research results was IDR 19,950, which means the maximum price that consumers are willing to pay has increased by 7.84% from the initial price, IDR 18,500.

Based on the results of this research, it is recommended that the government and red rice producers consider people's preferences for the attributes of red rice so that red rice will be more popular. Apart from that, for further research it is recommended to add variables that are not in this study such as attitude, culture, age, number of family members, taste and texture variables. Then looking at the benefits of brown rice which has great potential as a food source of calories, researchers recommend that the maximum price for brown rice be IDR 20,000, based also on the average WTP value obtained which is IDR 19,950.



BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Beras merupakan bahan pangan pokok bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Tingkat konsumsi beras di Indonesia sangat tinggi hingga mencapai 139 kg/kapita/tahun. Angka tersebut dinilai sangat tinggi jika dibandingkan dengan negara lain seperti Jepang 45 kg/kapita/tahun, Malaysia 80 kg/kapita/tahun dan Thailand 90 kg/kapita/tahun. Data ini menunjukkan bahwa Indonesia sangat bergantung pada salah satu bahan pangan tersebut. Untuk memenuhi kebutuhan beras tersebut Indonesia mengimpor beras sebanyak 24.929 ton (Mangku, 2017). Berdasarkan kebutuhan energi, 80% penduduk Asia memenuhi kebutuhan energinya dengan mengonsumsi nasi dari beras padi yang mengandung karbohidrat 84,76%, protein 14,28%, lemak 0,36%, dan serat 0,67% (Raguvanshi et al., 2017).

Sebanyak 252,17 juta masyarakat memiliki laju pertumbuhan konsumsi beras hingga 1.21% dan mengalami tingkat santapan beras mencapai angka 132.98 kg/kapita/tahun. Meskipun pada kenyataannya terdapat volume penurunan konsumsi yang tidak terlalu terlihat (Kementerian Pertanian, 2016). Indonesia dikenal sebagai salah satu negara yang paling banyak mengonsumsi nasi putih di dunia. Meskipun demikian, proporsi konsumsi nasi putih penduduk di dalam negeri mengalami penurunan pada 2021. Data tersebut dapat dilihat pada grafik di bawah ini:



Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) 2021

Gambar 1. Grafik rata-rata konsumsi nasi putih per kapita seminggu

Tercatat, warga makan nasi putih sebanyak 0,331 per minggu pada 2019, dan meningkat menjadi 0,342 kg per minggu. Setelah itu pada 2021, konsumsi nasi putih penduduk Indonesia sebesar 0,309 kg per minggu (BPS, 2021). *Trend* penurunan ini diduga karena adanya kenaikan di bidang kesejahteraan dan juga adanya kesadaran masyarakat mengenai kesehatan, sehingga terjadi peralihan dari beras putih ke beras merah (Dewi & Hayati, 2021). Apalagi setelah adanya pandemi covid-19 yang menyadarkan masyarakat akan pentingnya kesehatan dengan lebih memperhatikan konsumsi produk bagi tubuh mereka. Pikiran masyarakat menjadi terbuka bahwa menjaga kesehatan bukan hanya di masa pandemi, tetapi kesehatan menjadi hal utama yang harus selalu dijaga (Wardana et al., 2022).

Beras merah adalah jenis padi yang dikenal akan kaya manfaat, biasanya beras merah ini sering digunakan perempuan untuk mendukung proses diet. Mengingat kandungan lemak pada beras merah yang sangat kecil (Wahyuni et al., 2021). Tidak hanya untuk diet, beras merah juga baik bagi kesehatan tubuh, beras merah juga mengandung indeks glikemik yang rendah jika dibandingkan dengan beras putih yang diketahui memiliki efek negatif pada gula darah, yang harus dihindari pengidap diabetes karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Sedangkan beras merah indeks glikemiknya yang hanya 55 dibandingkan dengan beras lain yang bisa mengandung indeks glikemik mencapai 70. Selain itu, beras merah memiliki banyak manfaat lain yaitu dapat menimbulkan rasa kenyang lebih lama, melancarkan sistem pencernaan, mengandung mineral penting untuk menepis radikal bebas, mengandung vitamin B6, menurunkan kadar kolesterol tubuh, serta dapat mencegah penyakit jantung (Antika et al., 2018).

Pada saat ini beras merah sudah banyak dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat Indonesia dan dikenal sebagai pangan sumber karbohidrat yang rendah kalori (Tobing et al., 2022). Sebanyak 75% masukan kalori harian masyarakat di negara-negara Asia berasal dari beras. Beras sebagai komoditas pangan menyumbang energi, protein, dan zat besi masing-masing sebesar 63,15 ; 37,7% dan 25- 30% dari total kebutuhan tubuh. FAO menjelaskan bahwa lebih dari 50% penduduk dunia juga tergantung pada beras sebagai sumber kalori utama (Muleing & Mechtildis, 2023). Kandungan kalori beras merah hanya sekitar 110

kalori, lebih sedikit dibandingkan dengan nasi putih sekitar 204 kalori. Meskipun kandungan kalori beras merah lebih rendah namun dapat memenuhi asupan serat, dimana idealnya asupan serat setiap harinya adalah 14 gram setiap 1.000 kalori yang dikonsumsi, namun setengah cangkir saja nasi merah sudah memenuhi 8% kebutuhan serat harian. Serat ini sangat baik untuk pencernaan karena dapat memaksimalkan fungsi pencernaan dan mencegah konstipasi. Tak hanya itu, serat juga membantu membuat seseorang merasa kenyang lebih lama karena proses cerna lebih lambat, sehingga risiko mengonsumsi kalori berlebihan pun bisa dihindari. Konsumsi kalori yang berlebihan dan tidak menyeimbangkannya dengan aktivitas fisik yang cukup dapat menyebabkan kelebihan berat badan atau obesitas. Kondisi ini meningkatkan risiko terkena berbagai penyakit, seperti diabetes, penyakit jantung, dan beberapa jenis kanker (Arraniri et al., 2017).

Kebiasaan penduduk Indonesia dalam mengonsumsi beras putih mengakibatkan beralih dari beras putih ke beras merah tidak terjadi begitu saja. Mengingat setiap masyarakat memiliki preferensi masing-masing dalam melakukan konsumsi suatu produk khususnya dalam konsumsi pangan pokok sebagai sumber kalori utama. Mengingat juga harga beras merah cenderung lebih mahal dari beras putih biasa. Namun hingga saat ini penelitian mengenai beras merah khususnya dalam hal diversifikasi pangan pokok masih jarang dilakukan. Hal ini didukung dengan fakta sulitnya untuk mencari informasi mengenai jumlah produksi dan tingkat konsumsi beras merah di Indonesia.

Harga beras merah yang relatif tinggi dan terbatasnya ketersediaan beras merah, menyebabkan beras merah sebagai produk pangan kurang diminati oleh masyarakat umum. Meskipun memiliki manfaat yang lebih banyak dari beras putih biasa, namun masyarakat belum tentu bersedia membeli beras yang lebih mahal dari beras yang umum dikonsumsi. Berdasarkan permasalahan tersebut, maka dilakukan penelitian mengenai topik “Preferensi Konsumsi Beras Merah sebagai Alternatif Sumber Kalori Masyarakat” yang berfokus pada preferensi masyarakat terhadap konsumsi beras merah dan faktor-faktor yang mempengaruhinya serta kesediaan membayar (*Willingness to Pay*) masyarakat terhadap pembelian beras merah.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang akan dikaji sebagai berikut:

1. Bagaimana preferensi masyarakat terhadap beras merah sebagai sumber kalori utama?
2. Apa saja faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi masyarakat terhadap beras merah sebagai sumber kalori utama?
3. Seberapa besar kesediaan membayar (*Willingness to Pay*) masyarakat terhadap pembelian beras merah?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada rumusan masalah, maka disusun tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui preferensi masyarakat terhadap beras merah sebagai sumber kalori utama.
2. Untuk mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi masyarakat terhadap beras merah sebagai sumber kalori utama.
3. Untuk mengetahui seberapa besar kesediaan membayar (*Willingness to Pay*) masyarakat terhadap pembelian beras merah.

1.4 Batasan Penelitian

Adapun batasan-batasan dalam penelitian ini adalah:

1. Lokasi yang diambil dalam penelitian ini adalah di Kota Malang.
2. Kriteria sampel dalam penelitian ini adalah masyarakat yang berumur antara 17-55 tahun yang pernah mengonsumsi beras merah paling tidak 1 kali.
3. Topik dan pembahasan penelitian adalah mengenai preferensi dan faktor-faktor yang mempengaruhi masyarakat terhadap beras merah serta kesediaan membayar terhadap pembelian beras merah.

1.5 Manfaat dan *Output* Penelitian

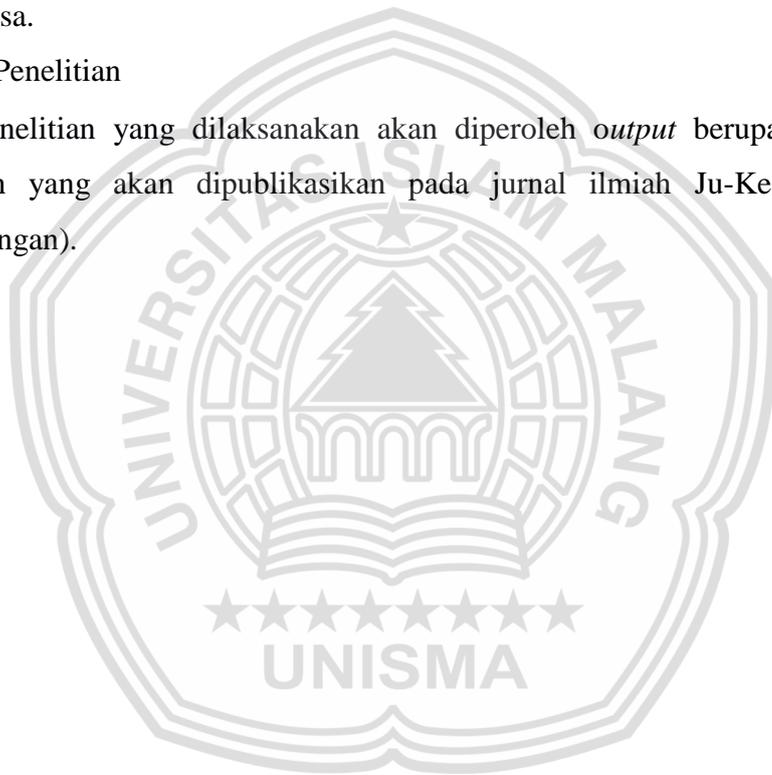
1.5.1 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak. Beberapa manfaat yang dapat diperoleh antara lain:

1. Memberi informasi berharga bagi masyarakat bahwa beras merah lebih sehat dan bergizi dari beras lain dan dapat menjadi alternatif pangan sumber kalori utama.
2. Memberi informasi mengenai kesediaan membayar masyarakat untuk mengonsumsi beras merah.
3. Memperkaya penelitian di bidang pangan, ekonomi, dan sosial, khususnya dalam bahan alternatif penyediaan pangan pokok di Indonesia.
4. Sebagai masukan berharga bagi pemerintah dalam upaya menggalakkan konsumsi beras merah sebagai pilihan substitusi atau komplemen dari beras putih biasa.

1.5.2 *Output* Penelitian

Dari penelitian yang dilaksanakan akan diperoleh *output* berupa tulisan artikel ilmiah yang akan dipublikasikan pada jurnal ilmiah Ju-Ke (Jurnal Ketahanan Pangan).



BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan mengenai pembahasan dari hasil penelitian diatas adalah sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis konjoin diketahui bahwa preferensi masyarakat terhadap beras merah berdasarkan atributnya yaitu masyarakat lebih prefer atau lebih suka terhadap beras merah yang memiliki tekstur yang sedang, keutuhan beras yang utuh, dan memiliki daya tahan lembab pada masa simpan 6 jam.
2. Berdasarkan hasil analisis regresi logistik pada uji *Wald* diketahui bahwa variabel gaya hidup (X_1), persepsi (X_2), manfaat (X_4), dan berat badan (X_6) berpengaruh secara signifikan terhadap preferensi masyarakat untuk menjadikan beras merah sebagai sumber kalori utama (Y). Sedangkan pendapatan (X_3), persepsi harga (X_5), dan pendidikan (X_7) tidak berpengaruh secara signifikan.
3. Berdasarkan hasil perhitungan Nilai WTP (*Willingness to Pay*) mayoritas responden yang bersedia untuk membayar kenaikan harga dari beras merah. Kesiediaan membayar tersebut pada kenaikan harga Rp1.000 dengan harga Rp19.500 per kg beras merah. Rata-rata Nilai WTP yang didapatkan dari perhitungan hasil penelitian adalah sebesar Rp19.950 yang berarti harga maksimal yang bersedia dibayarkan oleh konsumen naik sebesar 7,84% dari harga awal.

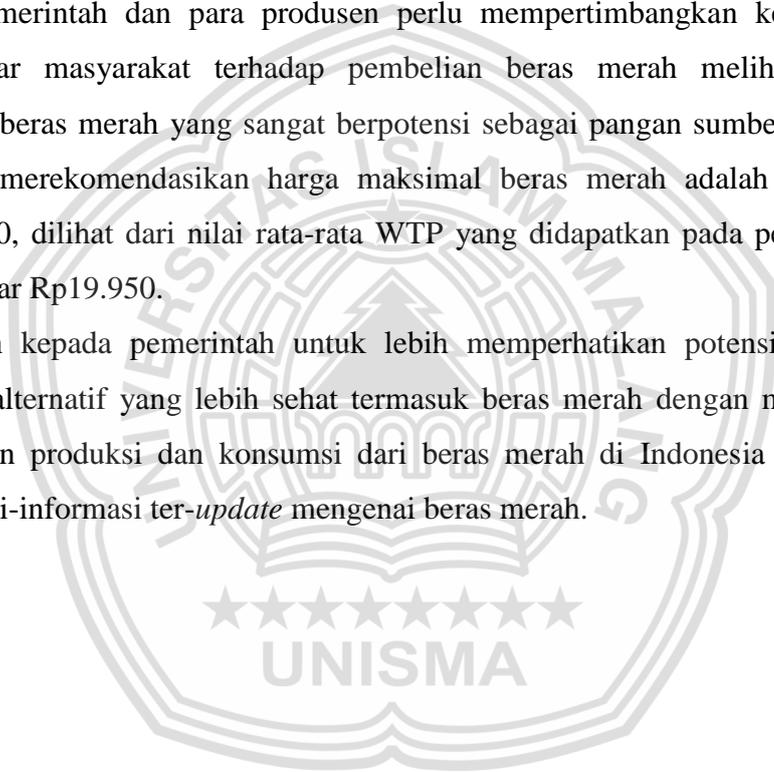
5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terdapat saran yang dapat diberikan yaitu sebagai berikut:

1. Bagi para produsen dapat menyesuaikan atribut beras merah sesuai dengan kesukaan atau kecenderungan mayoritas masyarakat yaitu beras merah dengan tekstur yang sedang, butir beras yang utuh, dan lengket pada 6 jam masa simpan, sehingga beras merah dapat lebih diminati.
2. Berdasarkan analisis faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi masyarakat terhadap beras merah, maka untuk penelitian selanjutnya dapat menambah variabel-variabel lain yang tidak terdapat pada penelitian ini

seperti variabel sikap, budaya, usia, jumlah anggota keluarga, rasa, dan variabel tekstur, serta memperbanyak indikator dalam pengukuran variabel laten.

3. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka disarankan untuk penelitian selanjutnya agar lebih memperhatikan pengambilan sampel sehingga lebih tepat sasaran khususnya pada penelitian beras merah yang mana untuk saat ini masih golongan-golongan masyarakat tertentu saja yang mengonsumsinya, jadi bisa mengambil sampel di tempat gym dan pasar modern yang tentunya menjual beras merah.
4. Bagi pemerintah dan para produsen perlu mempertimbangkan kesediaan membayar masyarakat terhadap pembelian beras merah melihat pada manfaat beras merah yang sangat berpotensi sebagai pangan sumber kalori, peneliti merekomendasikan harga maksimal beras merah adalah sebesar Rp20.000, dilihat dari nilai rata-rata WTP yang didapatkan pada penelitian ini sebesar Rp19.950.
5. Masukan kepada pemerintah untuk lebih memperhatikan potensi-potensi pangan alternatif yang lebih sehat termasuk beras merah dengan membuat pendataan produksi dan konsumsi dari beras merah di Indonesia ataupun informasi-informasi *ter-update* mengenai beras merah.



DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, F., & Saputro, A. J. (2023). Peran Penyuluh Pertanian terhadap Produksi Kopi di Kecamatan Prigen Kabupaten Pasuruan. *JU-ke (Jurnal Ketahanan Pangan)*, 7(2), 136-146.
- Afsar. (2014). Effect of Perceived Price, Brand Image, Perceived Quality and Trust on. *Journal of Economic and Bussiness Research*, 20 (1).
- Aisyah, S., Noviyanti, E., & Triyanto, T. (2020). Bahan ajar sebagai bagian dalam kajian problematika pembelajaran bahasa indonesia. *Jurnal Salaka: Jurnal Bahasa, Sastra, Dan Budaya Indonesia*, 2(1), 62-65.
- Angriva, S., & Sunyigono, A. K. (2020). Persepsi dan preferensi konsumen terhadap produk madu pt kembang joyo. *Agriscience*, 1(1), 186-199.
- Antika, E., Rakhmad, H., & Ishaq, F. N. (2018). Penentuan Kualitas Mutu Beras Merah Berdasarkan Standart Nasional Indonesia Berbasis Pengolahan Citra Digital. *Jurnal Informatika Polinema*, 4(2), 125-125.
- Arraniri, M., Desmawati, D., & Aprilia, D. (2017). Hubungan kebiasaan sarapan dan asupan kalori dengan persentase lemak tubuh pada mahasiswa prodi profesi dokter fakultas kedokteran universitas andalas angkatan 2013-2015. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(2), 265-270.
- BPS. (2021). *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu di Daerah Perkotaan Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu (Satuan Komoditas), 2018-2019*. Retrieved from <https://www.bps.go.id/indicator/5/2087/2/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-di-daerah-perkotaan-menurut-komoditi-makanan-dan-golongan-pengeluaran-per-kapita-seminggu.html>
- Cahyanti, T., & Najib, M. (2016). Analisis preferensi konsumen terhadap atribut yogurt drink (studi kasus Kota Bogor Jawa Barat). *Jurnal Aplikasi Manajemen*, 14(1), 176-183.
- Dama, S. G., Pangemanan, S. P., Kalangi, J. K. J., & Makalew, A. (2021). Preferensi konsumen terhadap konsumsi “ragey” di Kota Manado. *Zootec*. 41(1), 71-80.
- Dewi, R. C., & Hayati, M. (2021). Perilaku Konsumen dalam Keputusan Pembelian Beras Merah Organik. *Agriscience*, 2(2).

- Fadhila, S., Lie, D., Wijaya, A., & Halim, F. (2020). Pengaruh sikap konsumen Dan persepsi konsumen terhadap keputusan pembelian pada mini market mawar balimbangan. *SULTANIST: Jurnal Manajemen dan Keuangan*, 8(1), 53-60.
- Fajria, F., Ethika, D., & Kusnaman, D. (2020). Analisis Kesiediaan Membayar (Willingness To Pay) Konsumen Terhadap Sayuran Organik di Pasar Modern Purwokerto dan Faktor Yang Memengaruhi. *Sepa*, 17(1), 40-48.
- Febrita, R. R., & Ramadhani, C. (2017). Analisis Kesiediaan Membayar (Willingness To Pay) Beras Organik (Studi Kasus: Gelael Signature di Kota Makassar). *Program Studi Agribisnis. Makasar: Universitas Hasanudin*.
- Ghozali, I. (2016). Aplikasi Analisis multivariete dengan program IBM SPSS 23 (Edisi 8). *Cetakan ke VIII. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro*, 96.
- Habib, E. A., & Kuntadi, E. B. (2020). Analisis willingness to pay beras organik aromatik “Botanik” Gapoktan Al-Barokah di Kabupaten Bondowoso. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 13(1), 38-52.
- Hakim, A. (2006). *Manajemen Industri*. Andi Offset.
- Hasan, I., Rosida, I., & Nurliani, N. (2022). Preferensi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Beras Berdasarkan Kualitas Beras Medium Dan Premium Pada Pasar Tradisional Di Kota Makassar. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 22(2), 231-236.
- Kabeakan, N. T. M. B. (2019). Deskripsi Karakteristik Konsumen dan Pengaruh Faktor Internal Terhadap Keputusan Pembelian Beras Merah di Kota Medan. *In Prosiding Seminar Nasional Kewirausahaan* 1(1), 227-234.
- Kementerian Pertanian, K. (2016). *Outlook Padi 2016*. Retrieved from <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
- Mahendra, M. M., & Ardani, I. G. A. (2015). Pengaruh umur, pendidikan dan pendapatan terhadap niat beli konsumen pada produk kosmetik the Body Shop di kota Denpasar. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 4(2), 442-456.

- Mangku, I. G. P. (2017). Food Diversification To Support Food Scurity. *Jurnal Lingkungan & Pembangunan*, 1 (1), 1-10.
- Maryoto, A. (2020). *Manfaat Serat Bagi Tubuh*. Alprin.
- Muleing, I. M., & Mechtildis, M. N. (2023). Menentukan Klasifikasi Kualitas Beras Merah Dengan Menggunakan Metode Analisis Tekstur. *Increate-Inovasi Dan Kreasi Dalam Teknologi Informasi*, 9(2).
- Nurdjannah, R., Apriliani, S. A., & Widowati, S. (2018). Penurunan Indeks Glikemik Beras Pratanak Dengan Bahan Baku Gabah Kering Panen (GKP). *Jurnal penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(2), 106-114.
- Pengkumsri, N., Chaiyasut, C., Saenjum, C., Sirilun, S., Peerajan, S., Suwannalert, P., & Sivamaruthi, B. S. (2015). Physicochemical and antioxidative properties of black, brown and red rice varieties of northern Thailand. *Food Science and Technology*, 35, 331-338.
- Putra, V. W., Rianti, T. S. M., & Susilowati, D. (2023). Preferensi Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Susu Sebagai Upaya Pemenuhan Gizi Selama Terjadi Wabah PMK. *Media Agribisnis*, 7(1), 7-15.
- Putri, N. A. (2019). *Kesedian Membayar (Willingness To Pay) dan Faktor yang Mempengaruhinya pada Pembelian Sayuran Organik di CV. Kurnia Kitri Ayu Farm*. Malang: (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Raghuvanshi, R. S., Dutta, A., Tewari, G., & Suri, S. (2017). Qualitative characteristics of red rice and white rice procured from local market of Uttarakhand: a comparative study. *Journal of Rice Research*, 10(1), 49-53.
- Rostiati, N. (2015). Willingness to Pay Konsumen Terhadap Buah Jeruk Impor (Perspektif Konvensional vs Islam). *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 1(1), 21-38.
- Sabri, F., & Amelia, R. (2016). Analisis Willingness to Pay (WTP) Dan Kebutuhan Air di Kecamatan Merawang. *INFO-TEKNIK*, 17(2), 235-252.
- Santosa, S. (2019). Analisa Analisa Konjoin: Upaya Stimulus Konsumen Untuk Mengonsumsi Cemilan Franchise Makanan Jagung Daily Fresh “Lapak Cinsong” Di Vihara Dhamma Bhakti, Jawaringan, Kab-Tangerang. *eCo-Buss*, 2(1), 1-7.

- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumartini, S. (2018). Kajian peningkatan kualitas beras merah (*Oryza nivara*) instan dengan cara fisik. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(1), 84-90.
- Surianti. (2023). Potensi Pengembangan Beras Merah Sebagai Makanan Pokok. *Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 3(1), 12-17.
- Tobing, M. A. L., Putri, D. A., Anggarini, P. M. A., & Martini, L. K. B. (2022). Peran Generasi Z Dalam Mengembangkan Potensi Umkm Produk Beras Merah Tabanan Dengan Pameran Virtual Reality 360o. *Prosiding Pekan Ilmiah Pelajar (Pilar)*, 2, 536-544.
- Tunggal, A. W. (2005). *Tanya Jawab: Perilaku Konsumen dan Pemasaran Startegi*. Jakarta: Penerbit Harvarindo.
- Wachdijono, W., Trisnaningsih, U., & Wahyuni, S. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Kopi di Lingkungan Akademik Universitas Swadaya Gunung Jati Cirebon Pada Era Revolusi Industri 4.0. *Agriekonomika*, 8(2), 181-193.
- Wahyuni, P. R., Wati, H. D., & Latifah, N. (2021). Persepsi Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Beras Merah Produksi Kwt “Kasih Ibu” Di Kecamatan Guluk–Guluk Kabupaten Sumenep. *Jurnal Pertanian Cemara*, 18(1), 64-69.
- Wardana, M. F., Rianti, T. S. M., & Khoiriyah, N. (2022). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Masyarakat dalam Mengonsumsi Produk Rempah (Jamu) pasca Pandemi. *Media Agribisnis*, 6 (2), 145–155.
- Widyasari, T. (2023). Pengaruh Pendapatan Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Membeli Produk Kosmetik Pada Klinik Kecantikan Di Samarinda. *Cendiaka*, 10(2), 56-66.